

المجلة  
رقم 1  
لفن  
الطعام

# fatafeat



وصفات مضمونة النجاح

R  
REWITY

86

وصفة بالداخل

ما فيش أحلى من المطبخ!

هدية مجانية

كروت  
معايدة

[www.rewity.com/vb](http://www.rewity.com/vb)

سنو وايت  
وصفات الحب

حورية وإبتكارات الخبز  
إدمان الشوكولاتة مع نرمين  
دعد والمطبخ  
الأردني

فبراير 2010

M



9 789948 153580 >

IMPZ

R  
REWITY

الإمارات: ٢٥ درهم - السعودية: ٢٥ ريال - الكويت: ٢ دينار - البحرين: ٢,٥ دينار - عمان: ٢,٦ ريال - قطر: ٢٥ ريال  
مصر: ٣٥ جنيه - لبنان: ١٠٠٠ ليرة - الأردن: ٤٥ دينار - سوريا: ٢١٠ ليرة - €5 - \$7 International



# قائمة طعام فبراير



**عيد الحب: احتفلوا**  
بعيد الحب مع أحبائكم  
بتحضير أشهى الأطباق  
المعدة بحب.

14



**R**

REWITY

**البيض:** يمكننا الإستمتاع بأطباق  
البيض في الإفطار والغداء والعشاء.  
تعالوا معنا نستمع بالبيض.

46



**المطبخ الأردني:** ستعرفكم دعد  
على كيفية تحضير وصفات أردنية أصيلة  
يسهل لها اللعب على طريقة دعد.

32



RIVINGTON  
GRILL

**مطعم الشهر: مطعم**

ريفينجتون جريل يقدم أطباق بريطانية  
كما يأكل البريطانيون في منازلهم  
ولكن يرتفع بها إلى مستوى رفيع.

78



وصفات من كتاب: نايجا.  
نايجا: نايجا. ها هي من جديد  
تضعوا لنا أطباقها اللذيذة  
المدهشة مع نسخة نايجا 98



الأبواب

كلمة الناشر 10

كلمة المحرر 12

قائمة الوصفات: الطريقة السهلة للتعرف على  
صفحة الوصفة المختارة بالصور 6

كتاب العدد: وصفات جذبي المصرية هو زيارة  
مكتبة للإحساس بالماضي الجميل عن طريق وصفات  
الأطباق وحلويات مصرية أصيلة 96

وصفات القراء: وصفات دجاج بطحوحا قرأها  
ومشاهدونا الموهوبون 100



**الشوكولاتة: الهدية الأكثر**  
رومانسية في عيد الحب هي الشوكولاتة.  
لحضيرها بأنفسكم سيعطي معنى أكثر  
لهذه الهدية.

24



فتافيت أكاديمي

فتافيت تعلمنا كيفية تحضير  
أولى الأطعمة الطبيعية  
بنجاحنا الطبيعية 91



**خطوة خطوة**

**الخبز: حورية تمتعنا مرة**  
أخرى بخمسة عشرة وصفة  
خبز من خبيرة الخبز نفسها.

62





# قائمة الوصفات المصورة

## الفتور:



بيض المون بالان

59-58



٨ وصفات بيض للفتور

## الشورية:

54



بسبيلة



## المقبلات:



كوكتيل الجمري



الإسفالوب مع الزهرة المهروسة والبنجر



قلقل روماني مختلي بيض



قلارية بيض السمك

## السلطة:



سلطة التخمير الأحمر والخرجير



سلطة الخس الصغير



البيض المختلي

## المخبوزات:



خبز بالخبث الزبادي على شكل حلزوني مع الطماطم الحافة



خبز الباجيت بالسمن



خبز البريوش بالزيت والكريم بالتسمير



خبز بطحين الذرة



خبز المارجريت بالزيت الطماطم



خبز التوست بالزبدة



خبز صغير بالحليب



خبز البريوش



## سنة وانت

### تكملة المخبوزات:



خبز بالسمن والحلوة



خبز بالحبة



خبز السميت بالسمن (خبز تركي)



خبز الناجيت الكبير بالخميرة الغائبة



خبز انداز



خبز بالصل



خبز الزيتون والاعشاب

### الأطباق الرئيسية:



صدور البط مع صوص الشوكولاتة



المكرونة مع المكرونة البحرية



العدس بالخامض



البرغل بالخضراوات



الحفيت أو الفتيت



الشيشريك



الحواشي السامون



أرز اليزونو على شكل فلوب



فلاية البندورة



الصاجية



مقلوبة الزهرة (القرنيط)



المندف






## تكملة الأطباق الرئيسية:

42		43		39		40	
	لريكة الدجاج		صيدية السمك		عجدة البرغل		المشخي
82		81		87		80	
	أقراص سمك السالمون		سمك العاصور مع صوص الطماطم والبصل		سمك القاروص مع الزبدة بالليمون		السمك المقلّي مع البطاطس المغلية
48		84		85		83	
	شرواصون الندي بالسمون		قطيرة السمك على طريقة ريفينجتون		الحقنة البريطانية مع العدس الأصفر وصوص البصل		ريش الضأن مع البابل أند سكويك
51		52		56		55	
	بيض إسكتلندي		تورنية البيض		شكشوكة		بيض بالسبانخ في الفن

[www.rewity.com/vb](http://www.rewity.com/vb)

## الحلويات:

22		22		21		27	
	الترافل الأبيض		سلطة الفواكه الحمراء		كعكة الشيريك بالشوكولاته البيضاء		ترافل الشوكولاته





الشوكولاتة بالحبوب المحشوة  
بشوكولاتة البرالين



الشوكولاتة البيضاء المحشوة  
بجوز الهند الغسقي



الأيس كريم مع مقرمشات السكر



الشعاع الثلاثة



الكاب كيك المبرصع بالجوهر



المعجنية بالمستكة والقطر



القرينة



جاندوبا

www.rewity.com/vb

سنو وايت



خليطة ايتون بالفراولة



اللون الأحمر



اللون الأخضر



خطوة خطوة



وصفات القراء:





## كلمة الناشر

### رسالة حب

ليست لدي أي فكرة من يكون فلاتين، ولا أعرف حتى لماذا تم اختيار هذا التاريخ بالذات، وأنا اليوم والفني - رحمها الله - على هذا.

نعم، بالنسبة لي، اعتادت دوماً أن أقول أن كل يوم هو عيد للحب، يحمل معه مفاجآت ومساكنات، أو حتى الشطائر موزين للاحتفال بالحب.

وأرجع لحظات الاحتفال بالحب مع عائلتي، كانت دوماً على شرفنا الواسعة، كانت والدتي تملأ الفارج بسعادة كثيرة، بأوشحة أرضية، من ثم تنادي على الجميع لتناول الطعقات، وما أن يتميع الكل لطخة السجادة ما بعد الظهر، ليحصل الشاي وصحون مليئة بالأجبان والمقبلات والممر الذي السافر المنحصر.

ثم تبدأ أمي بمرور المكالمات على مسامعنا، وكانت هذه المكالمات كلها عن الحب، سمعنا عن قصص الحب عبر التاريخ، لقد كانت دائماً طعنة بالحب وكانت دائماً حاشقة، وأنا على كلام البشير الآن، وبعد أن رجعت أن حنوا العظيم بعد حبها لوالدي، كان حبها للحياة يحفظها، لقد كانت تلتفت لزوج صوت طائر الهند، عند الغروب، وزفراته الغريبة والمتكررة وتقول: أسمع... أرايت، إنه ينادي حبيبته.

لقد صدقتها حينها بقدر ما أصدقها الآن، وأصدق قولها الطغش لي الحياة حلوة.

الحقيقة هي أنكم لو تفرون بما مرت به والنصائح التي عانتها خلال حياتها، لتسألتم، لماذا أمشي أنا، كيف لها أن تصدق أن الحياة حلوة، بالنسبة لي يكفيني أن تكون هي أمي كليلية، أن الحياة حلوة.

لذا، أستر فلاتين، أود أن

أقدم هذه المناسبة لأبني

الوالدي كرا، عبد مشاق

سعيد، ولأقول: كرا، أحمد.

أما بالنسبة لكم يا مشاهدي

فلا تظنوا، فها أنتم الآن تعلمون

ما هو مصدر شعارتنا: الحياة

حلوة...



يوسف الديب











## كلمة المحرر

إن فبراير شهر استثنائي. وهو أيضا الشهر الوحيد في السنة الذي يتغير به عدد الأيام. والشمس والخصيون من شهر فبراير يوم خاص للغاية. لأنه نهاراً ما يشرق. وليلة ما يجمع نفوساً غالية. وهو يأتي مغطا عن نفسه كل أربع سنوات ويختفي فيها بيتها. ولقد تعلم أنه لا يزال موجود. وأنه سيأتي مرة أخرى. الشيء نفسه يتحقق على الحب فهو أيضا في بعض الأحيان ويكون موجوداً في حياتنا. ومن ثم نمتثل بوجوده. وفي أحيان أخرى لا نجده ونشعر بالحزن لغايته. وبالرغم من ذلك فإن الحب موجود سواء علمنا بوجوده أم لا. وسواء لم نعلمه أم لا. وسواء كنا نلومه أم لا. وسواء لم نلحظ وجوده أم لا نحن بحاجة إلى أن نكون على يقين أنه سيأتي مرة أخرى. فالحب هو الذي يجعل العالم يدور.

والمؤمن أن هذا هو الحب لا يتغير بل هو في شهر فبراير على هيئة حب. إن فبراير أيضا شهر الشوكولاتة لأنه لا يوجد شيء يناسب الاحتفال بالحب مثل الشوكولاتة. وتؤثر الشوكولاتة على بعض الناس الصماء لتفري الهرمونات التي تؤثر على مشاعر وسلوك الفرد. إنها تمنع الاكتئاب وتؤدي إلى السعادة التي تقلل من الاكتئاب والتعب والتعب. لذلك تناولوا الشوكولاتة وكونوا سعداء... إذا شغقت بالكم بالسفران المرارة. فليكن من شهيرات هولاند الشوكولاتة. فالهولندية. ولكن باعتدال.

نقول لهذا فبرايرسون كما نوجه شيء أفضل من صديق جيد. إلا صديقاً جيداً معجزة الشوكولاتة. وهي مقرفة مناسبة جداً لشهر فبراير. نظراً لأنه أيضا شهر الاحتفال بالصدقة. فالاستغناء الجيدون يذكرو الوجود. ولكن عندما نعتز بغيرهم. فإنهم يصبحون أمثاء على أسرارنا. ولذا نحبهم. ومرشدين لنا. وأيضا مرابا لنفسنا.

هناك قول منسك من الأقارب والشوكولاتة. بعد غالب من الشوكولاتة يستطيع الفرد أن يفر أي شخص. حتى أقرابه. وهذا يذكرنا بأنه يجب علينا ألا ننسى أيضا حب الأسرة. جميع الأمهات والآباء والبنات والأمهات. والأجداد والأجداد. وبقية الأسرة المسنة في حاجة للاحتفال بهم في فبراير.

لذا دعونا نمتثل بالفتح كذلك في شهر الحب. الفرح نفسك في الطبخ. لا تكن خجولا أو متزهدا. قم بالتمرية وتدعى نفسك لتقديم أفضل وجبة هي كل مرة تدخل فيها إلى المطبخ. وأنس نفسك وأنس مشاكلك وأصاكت اليومعة الروتينية واجعل الطبخ عملا من الحب.

مع الكثير من الحب.

نرمين





Phone: 12345 | www.example.com

Handwritten text in Arabic script, likely a title or introductory note.

Handwritten text in Arabic script, likely a title or introductory note.

Handwritten text in Arabic script, likely a title or introductory note.

Handwritten text in Arabic script, likely a title or introductory note.

Handwritten text in Arabic script, likely a title or introductory note.

Handwritten text in Arabic script, likely a title or introductory note.

Handwritten text in Arabic script, likely a title or introductory note.

Handwritten text in Arabic script, likely a title or introductory note.

COPYRIGHT



Handwritten text in Arabic script, likely a title or introductory note.

Main body of handwritten text in Arabic script, organized into several lines.



R

# وصفات عيد الحب

من لسان



# سلطة الشمندر الأحمر والجرجير





# المعكرونة مع المأكولات البحرية

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة

المعكرونة





مستفيد

المستفيد

المستفيد

المستفيد

المستفيد

# صدور الببط مع صوص الشوكولاتة

[www.rewity.com/vo](http://www.rewity.com/vo)





# جمال جبل الجوبي

السفاري

الجوبي

جبل الجوبي في كينيا مشرق

شرب من صوب جبل الجوبي في كينيا

جبل الجوبي في كينيا مشرق

جبل الجوبي في كينيا مشرق

جبل الجوبي في كينيا مشرق

جبل الجوبي في كينيا مشرق

جبل الجوبي في كينيا مشرق

جبل الجوبي في كينيا مشرق

جبل الجوبي في كينيا مشرق

جبل الجوبي في كينيا مشرق

جبل الجوبي في كينيا مشرق

جبل الجوبي في كينيا مشرق

جبل الجوبي في كينيا مشرق

جبل الجوبي في كينيا مشرق

جبل الجوبي في كينيا مشرق

جبل الجوبي في كينيا مشرق







# أقراص السلمون







# كعكة التشيز كيك بالشوكولاتة البيضاء

تسكو

تسكو

تسكو

تسكو

تسكو

تسكو





# ترافل الشوكولاتة

لصريف

المنقار

لترافل

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله الذي

جعلنا من عباده

الذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

والذين يحبون

الطعام والشراب

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

كسوة بقر هن

## سلطة زبادي واكله الحمراء





# *The Swiss Chocolatiers of the Desert*



PO Box 6425, Ras Al Khaimah, UAE

Phone: +97172444984, Fax: +97172444985, Mail: [chocolate@chocolate.ae](mailto:chocolate@chocolate.ae)

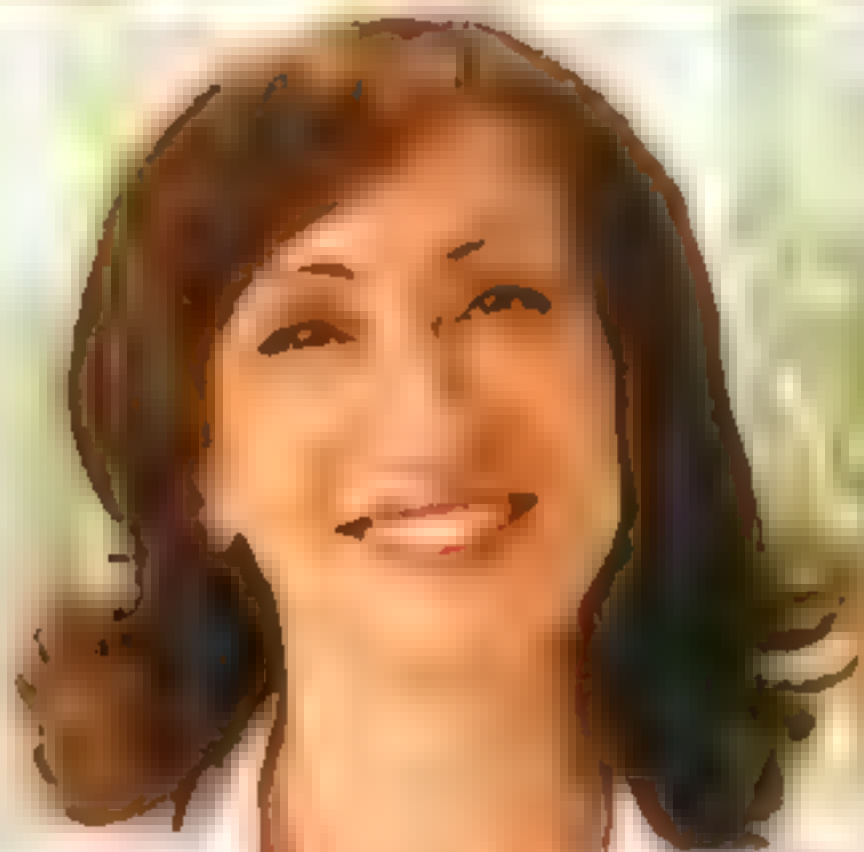
Internet: [www.chocolate.ae](http://www.chocolate.ae) Online sales: [www.quickdel.ae](http://www.quickdel.ae)



# إدمان الشوكولاتة

R

REDA



www.fewilly.com

الشوكولاتة هي الحلوى المفضلة للكثيرين وهي طيبة مذاقها ولذيذة. الشوكولاتة هي الحلوى المفضلة للكثيرين وهي طيبة مذاقها ولذيذة. الشوكولاتة هي الحلوى المفضلة للكثيرين وهي طيبة مذاقها ولذيذة.



**www.ine**





300 ج.م من الشوكولاتة الى 1 كغ

300 ج.م من الشوكولاتة الى 1 كغ

# الأشقاء الثلاثة

للمطبخ

التي تشتمل على  
أربعة أجزاء  
التي تشتمل على  
التي تشتمل على  
التي تشتمل على  
التي تشتمل على

التي تشتمل على  
التي تشتمل على  
التي تشتمل على  
التي تشتمل على  
التي تشتمل على

[www.rewity.com/vb](http://www.rewity.com/vb)

والد



# الدراسة الميدانية

الدراسة الميدانية هي دراسة علمية تهدف إلى فهم الظواهر الاجتماعية والسلوكية من خلال الملاحظة المباشرة والتفاعل مع المشاركين في بيئتهم الطبيعية. تتميز هذه الدراسة بالاعتماد على البيانات الأولية التي يتم جمعها مباشرة من الميدان، مما يوفر فهماً عميقاً للظواهر المدروسة.





# جاندویا

لکھنؤ



# الشوكولاتة بالحليب

## المصنوعة بشوكولاتة البرالين

R  
RENTY

... حرارة الجسم وتكون أقل

... شوكولاتة بالشوكولاتة المذاق





—

7-11-1941

**• 1**    **10**    **19**    **28**



# أحداث فاني



س على فتافيت

البحر

1500 KSA

1800 LGA

1500 GMI

٢٠٢١

والوحيدة

القبة الاولى لمن الطعام في اسرق ، وسط



R  
RENTY

# دعد والمطبخ الأردني



تتميز المطبخ الأردني  
في الوجبات اليومية  
الممتدة التي كانت  
سقف واحد. وقد  
متأصلة في المطبخ

اعتمد المطبخ  
لحوم وألبان و  
طبق الهندس  
إلى الدواجن

واعتمد المطبخ  
والفريكة والخبز  
أما الخضار والفاكهة  
الأردني

بالنسبة للمأكولات  
تطل على البحر  
البحرية محدودة  
كما تأثر المطبخ  
فأضاف ذلك إلى  
والوصفات المختلفة

أجبت أن أقدم لكم  
المذاق التي من المؤك

عندكم



R

RENTY

# الششبرك

المفرد

المفرد

المفرد

المفرد

المفرد

المفرد

المفرد



# الخطبات أو القسوس

الخطبات

هذا القسم مخصص بالخطبات  
التي هي من أهم الأعمال التي  
يجب على القسوس أن يهتموا  
بها، كما أنها من الأعمال التي  
يجب أن تكون على قدر الكفاية  
والجودة، وذلك لأنها من الأعمال  
التي ترفع شأن القسوس وتزيد  
من قدره، وتكون من الأعمال التي  
يجب أن تكون على قدر الكفاية  
والجودة، وذلك لأنها من الأعمال  
التي ترفع شأن القسوس وتزيد  
من قدره.

الخطبات



# المنسف

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

لحم و زباد

R  
REWITY







# الصاجية

مستطاب اسر

رقم	عدد	اسم	ملاحظات	رقم
1	1	مستطاب		2
3	1	مستطاب		4
5	1	مستطاب		6
7	1	مستطاب		8
9	1	مستطاب		10
11	1	مستطاب		12
13	1	مستطاب		14
15	1	مستطاب		16
17	1	مستطاب		18
19	1	مستطاب		20

مستطاب اسر

رقم	عدد	اسم	ملاحظات	رقم
1	1	مستطاب		2
3	1	مستطاب		4
5	1	مستطاب		6
7	1	مستطاب		8
9	1	مستطاب		10
11	1	مستطاب		12
13	1	مستطاب		14
15	1	مستطاب		16
17	1	مستطاب		18
19	1	مستطاب		20





R

REWITY

[www.rewity.com/vb](http://www.rewity.com/vb)

سيرة ذاتية

قلالة البدوارة





# مجدرة البرغل

تعداد 4 نفر

• 1/2 كيلو برغل

• 1/2 كيلو مجدرة

• 1/2 كيلو فلفل

• 1/2 كيلو بصل

• 1/2 كيلو

• 1/2 كيلو

تعداد 4 نفر

• 1/2 كيلو برغل

• 1/2 كيلو مجدرة

• 1/2 كيلو فلفل



مقدار

• 1/2 كيلو برغل

• 1/2 كيلو مجدرة











# فريكة الدجاج



المقادير

لحم

نصف

لحم  
نصف

لحم





التيارات



www.rewity.com/ro

www.rewity.com/ro



# المهلبية بالمستكة والقطر

مقادير:

لحمية:

القطر:

المستكة:

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

274

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285

286

287

288

289

290

291

292



# البعض يحبه طري الملمس

R

REWITY

بسيطة البيض ومذاقه هو ما يجعله جزءاً لا يتجزأ من طعامنا. الإنسان منذ أقدم الزمان إن جميع الكائنات الحية مختلفة الحال بالنسبة للبيض حيث يشكل الماء 70% من بياض البيض أما بقية المواد فهي من البروتينات ومواد أخرى مثل الفيتامينات الموجودة في بياض البيض. لا تحتوي على أية دهون. بعض الدهون الغنية بالبروتينات الأساسية ذات الأهمية أثبتت الدراسات الحديثة خطأ الاعتقاد السائد بأن القلب.

وبفضل شكل البضة المميز فإن البضة لا تفسد. يجب أن تضع أية بيضات في علبة البيض ثم تدق الثقوب الذي يمكن للبيض أن يتحملها. والبخيرة ولذا تنصح بعدم تناول البيض المفسد. صفار البيض لا تزيد عن 24 ساعة في الثلاجة. هناك طريقة سهلة وممتعة لاختبار ما إذا كان البيض طازجاً إلى لتر ماء في وعاء عميق وضيق ثم توضع بيضاً طازجة ولم يمر عليها أكثر من ثلاثة أيام ستعطف في البضة التي مر عليها ما بين 3-6 أيام ستطفو في منتصف الماء. غير الطازجة/ الفاسدة ستطفو أفقياً على سطح الماء. أما إذا كان البيض طازجاً بالحد الأدنى، فتخسر البضة في طريق. إذا كان الصفار متماسكاً وفي منتصف البياض فهذا يعني أنها طازجة. أما إذا كان الصفار مفروشا وليس بوسط البياض، فإن هذا يعني أنها قديمة.

هنا نتعرف على طرق بسيطة لإعداد البيض



R

1997

www.mw.com







[www.rewity.com/vb](http://www.rewity.com/vb)

## كرواسون البيض بالسلمون

وصف

مقادير

1. كرواسون  
2. بيض  
3. سلمون  
4. زيت  
5. ملح  
6. فلفل

1. كرواسون  
2. بيض  
3. سلمون  
4. زيت  
5. ملح  
6. فلفل

1. كرواسون  
2. بيض  
3. سلمون  
4. زيت  
5. ملح  
6. فلفل





# كاناييه ييقص السمان

سفرة

سفارة

سلو سمن سمان في مود سمان لعدد 3 دنانير  
سفرة السمن في ايجل لعدد دنانير لسمان سفيره  
سفرة السمن وسمان لعدد  
في مود سمان لعدد 3 دنانير  
بوصف سمانة من السمان لعدد 3 دنانير  
بوصف سمانة من السمان لعدد 3 دنانير  
بوصف سمانة من السمان لعدد 3 دنانير

1 سفرة كبيرة سمن  
ماء سلو لعدد  
حل لعدد  
2 ثمره سمانة صغيرة سمانة سمانة سمانة سمانة  
2 ثمره سمانة صغيرة سمانة سمانة سمانة سمانة  
لعدد سمانة  
لعدد  
حبر لعدد سمانة سمانة سمانة سمانة



# البيض المحشي

مصري

المقادير

١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢	١٣	١٤	١٥	١٦	١٧	١٨	١٩	٢٠	٢١	٢٢	٢٣	٢٤	٢٥	٢٦	٢٧	٢٨	٢٩	٣٠	٣١	٣٢	٣٣	٣٤	٣٥	٣٦	٣٧	٣٨	٣٩	٤٠	٤١	٤٢	٤٣	٤٤	٤٥	٤٦	٤٧	٤٨	٤٩	٥٠	٥١	٥٢	٥٣	٥٤	٥٥	٥٦	٥٧	٥٨	٥٩	٦٠	٦١	٦٢	٦٣	٦٤	٦٥	٦٦	٦٧	٦٨	٦٩	٧٠	٧١	٧٢	٧٣	٧٤	٧٥	٧٦	٧٧	٧٨	٧٩	٨٠	٨١	٨٢	٨٣	٨٤	٨٥	٨٦	٨٧	٨٨	٨٩	٩٠	٩١	٩٢	٩٣	٩٤	٩٥	٩٦	٩٧	٩٨	٩٩	١٠٠
١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢	١٣	١٤	١٥	١٦	١٧	١٨	١٩	٢٠	٢١	٢٢	٢٣	٢٤	٢٥	٢٦	٢٧	٢٨	٢٩	٣٠	٣١	٣٢	٣٣	٣٤	٣٥	٣٦	٣٧	٣٨	٣٩	٤٠	٤١	٤٢	٤٣	٤٤	٤٥	٤٦	٤٧	٤٨	٤٩	٥٠	٥١	٥٢	٥٣	٥٤	٥٥	٥٦	٥٧	٥٨	٥٩	٦٠	٦١	٦٢	٦٣	٦٤	٦٥	٦٦	٦٧	٦٨	٦٩	٧٠	٧١	٧٢	٧٣	٧٤	٧٥	٧٦	٧٧	٧٨	٧٩	٨٠	٨١	٨٢	٨٣	٨٤	٨٥	٨٦	٨٧	٨٨	٨٩	٩٠	٩١	٩٢	٩٣	٩٤	٩٥	٩٦	٩٧	٩٨	٩٩	١٠٠

١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢	١٣	١٤	١٥	١٦	١٧	١٨	١٩	٢٠	٢١	٢٢	٢٣	٢٤	٢٥	٢٦	٢٧	٢٨	٢٩	٣٠	٣١	٣٢	٣٣	٣٤	٣٥	٣٦	٣٧	٣٨	٣٩	٤٠	٤١	٤٢	٤٣	٤٤	٤٥	٤٦	٤٧	٤٨	٤٩	٥٠	٥١	٥٢	٥٣	٥٤	٥٥	٥٦	٥٧	٥٨	٥٩	٦٠	٦١	٦٢	٦٣	٦٤	٦٥	٦٦	٦٧	٦٨	٦٩	٧٠	٧١	٧٢	٧٣	٧٤	٧٥	٧٦	٧٧	٧٨	٧٩	٨٠	٨١	٨٢	٨٣	٨٤	٨٥	٨٦	٨٧	٨٨	٨٩	٩٠	٩١	٩٢	٩٣	٩٤	٩٥	٩٦	٩٧	٩٨	٩٩	١٠٠
١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢	١٣	١٤	١٥	١٦	١٧	١٨	١٩	٢٠	٢١	٢٢	٢٣	٢٤	٢٥	٢٦	٢٧	٢٨	٢٩	٣٠	٣١	٣٢	٣٣	٣٤	٣٥	٣٦	٣٧	٣٨	٣٩	٤٠	٤١	٤٢	٤٣	٤٤	٤٥	٤٦	٤٧	٤٨	٤٩	٥٠	٥١	٥٢	٥٣	٥٤	٥٥	٥٦	٥٧	٥٨	٥٩	٦٠	٦١	٦٢	٦٣	٦٤	٦٥	٦٦	٦٧	٦٨	٦٩	٧٠	٧١	٧٢	٧٣	٧٤	٧٥	٧٦	٧٧	٧٨	٧٩	٨٠	٨١	٨٢	٨٣	٨٤	٨٥	٨٦	٨٧	٨٨	٨٩	٩٠	٩١	٩٢	٩٣	٩٤	٩٥	٩٦	٩٧	٩٨	٩٩	١٠٠



9. 2. 3. 4. 5.  
 6. 7. 8. 9. 10.  
 11. 12. 13. 14. 15.  
 16. 17. 18. 19. 20.  
 21. 22. 23. 24. 25.











# المون بلان

MONT BLANC

مطعم رنتي

مطعم رنتي

الرقم	الاسم	الوصف	السعر
01	المون بلان	كعكة كبيرة	15000
02	المون بلان	كعكة متوسطة	10000
03	المون بلان	كعكة صغيرة	5000
04	المون بلان	كعكة كبيرة	15000
05	المون بلان	كعكة متوسطة	10000
06	المون بلان	كعكة صغيرة	5000
07	المون بلان	كعكة كبيرة	15000
08	المون بلان	كعكة متوسطة	10000
09	المون بلان	كعكة صغيرة	5000
10	المون بلان	كعكة كبيرة	15000
11	المون بلان	كعكة متوسطة	10000
12	المون بلان	كعكة صغيرة	5000



## المقادير

- ١ نصف كيلو
- ٢ نصف كيلو
- ٣ نصف كيلو
- ٤ نصف كيلو
- ٥ نصف كيلو
- ٦ نصف كيلو
- ٧ نصف كيلو
- ٨ نصف كيلو
- ٩ نصف كيلو
- ١٠ نصف كيلو
- ١١ نصف كيلو
- ١٢ نصف كيلو
- ١٣ نصف كيلو
- ١٤ نصف كيلو
- ١٥ نصف كيلو
- ١٦ نصف كيلو
- ١٧ نصف كيلو
- ١٨ نصف كيلو
- ١٩ نصف كيلو
- ٢٠ نصف كيلو
- ٢١ نصف كيلو
- ٢٢ نصف كيلو
- ٢٣ نصف كيلو
- ٢٤ نصف كيلو
- ٢٥ نصف كيلو
- ٢٦ نصف كيلو
- ٢٧ نصف كيلو
- ٢٨ نصف كيلو
- ٢٩ نصف كيلو
- ٣٠ نصف كيلو
- ٣١ نصف كيلو
- ٣٢ نصف كيلو
- ٣٣ نصف كيلو
- ٣٤ نصف كيلو
- ٣٥ نصف كيلو
- ٣٦ نصف كيلو
- ٣٧ نصف كيلو
- ٣٨ نصف كيلو
- ٣٩ نصف كيلو
- ٤٠ نصف كيلو
- ٤١ نصف كيلو
- ٤٢ نصف كيلو
- ٤٣ نصف كيلو
- ٤٤ نصف كيلو
- ٤٥ نصف كيلو
- ٤٦ نصف كيلو
- ٤٧ نصف كيلو
- ٤٨ نصف كيلو
- ٤٩ نصف كيلو
- ٥٠ نصف كيلو
- ٥١ نصف كيلو
- ٥٢ نصف كيلو
- ٥٣ نصف كيلو
- ٥٤ نصف كيلو
- ٥٥ نصف كيلو
- ٥٦ نصف كيلو
- ٥٧ نصف كيلو
- ٥٨ نصف كيلو
- ٥٩ نصف كيلو
- ٦٠ نصف كيلو
- ٦١ نصف كيلو
- ٦٢ نصف كيلو
- ٦٣ نصف كيلو
- ٦٤ نصف كيلو
- ٦٥ نصف كيلو
- ٦٦ نصف كيلو
- ٦٧ نصف كيلو
- ٦٨ نصف كيلو
- ٦٩ نصف كيلو
- ٧٠ نصف كيلو
- ٧١ نصف كيلو
- ٧٢ نصف كيلو
- ٧٣ نصف كيلو
- ٧٤ نصف كيلو
- ٧٥ نصف كيلو
- ٧٦ نصف كيلو
- ٧٧ نصف كيلو
- ٧٨ نصف كيلو
- ٧٩ نصف كيلو
- ٨٠ نصف كيلو
- ٨١ نصف كيلو
- ٨٢ نصف كيلو
- ٨٣ نصف كيلو
- ٨٤ نصف كيلو
- ٨٥ نصف كيلو
- ٨٦ نصف كيلو
- ٨٧ نصف كيلو
- ٨٨ نصف كيلو
- ٨٩ نصف كيلو
- ٩٠ نصف كيلو
- ٩١ نصف كيلو
- ٩٢ نصف كيلو
- ٩٣ نصف كيلو
- ٩٤ نصف كيلو
- ٩٥ نصف كيلو
- ٩٦ نصف كيلو
- ٩٧ نصف كيلو
- ٩٨ نصف كيلو
- ٩٩ نصف كيلو
- ١٠٠ نصف كيلو

## الطريقة

١. نضع اللحم في سعة في قدر متوسط الحجم.
٢. نضيف الكزبرة التي حصلنا عليها من سعة اللحم.
٣. نضيف البصل والكرفس والجزر والبطيخ والكمثرى.
٤. نضيف البصل والجزر والبطيخ والكمثرى.
٥. نضيف البصل والجزر والبطيخ والكمثرى.
٦. نضيف البصل والجزر والبطيخ والكمثرى.







# بيض بالسبانخ في الفرن

للمصرفة

سفارة

1. سخني الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
2. اغسلي البصل والبقدونس جيدًا وقطعيهما.
3. اقلي البصل في زيت الزيتون حتى يذبل.
4. أضيفي البقدونس وقلبي جيدًا.
5. اقلي البيض في زيت الزيتون حتى ينضج.
6. اقلي اللحم في زيت الزيتون حتى ينضج.

7. اقلي اللحم في زيت الزيتون حتى ينضج.
8. اقلي اللحم في زيت الزيتون حتى ينضج.
9. اقلي اللحم في زيت الزيتون حتى ينضج.
10. اقلي اللحم في زيت الزيتون حتى ينضج.



# شكشوكة

## الطريقة

1. يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة الحرارة ثم يضاف فيه البيض حتى يمتلئ.
2. يضاف اللحم المهروس والسكر مع التقليب المستمر حتى يغلط ثم يضاف الماء ويترك على النار حتى يغلي.
3. يضاف الماء والأرز مع التقليب المستمر حتى يمتلئ الأرز قليلاً ثم يضاف الماء من الماء عند الحاجة.
4. يضاف العرو و القدر المحتوي مع التقليب (مع ملاحظة أن يوضع الشكشوكة مع الملح والخل).
5. يوضع الصوص في تاج حواري مع عسل قحوب للبيض ويترك على النار حتى يمتلئ.
6. يضاف البيض في الحواري ثم يترك القدر على النار حتى يمتلئ.

## المقادير

1. لحم طماطم مهروس
2. بصله كبيره ناعم ومفصعة
3. كوب زيت
4. كوب ماء
5. كوب أرز
6. ملح و خل و عسل قحوب
7. قشر الحصر حار مقطع الى شرائح
8. ملعقة صغيرة سكر
9. بيض
10. عسل سود حسب التذوق
11. كوب مقدونس مفصعة



# فلفل رومي محشي بيض



المقادير

التقديم

فلفل رومي	3 قطع
أرز	1 كوب
لحم مفروم	150 غرام
بصل مفروم	1 حبة
فلفل أخضر	1 حبة
فلفل أحمر	1 حبة
فلفل أصفر	1 حبة
زيت زيتون	2 ملعقة
بهارات	1 ملعقة
جبنة	50 غرام
ماء	1 كوب

فلفل رومي	3 قطع
أرز	1 كوب
لحم مفروم	150 غرام
بصل مفروم	1 حبة
فلفل أخضر	1 حبة
فلفل أحمر	1 حبة
فلفل أصفر	1 حبة
زيت زيتون	2 ملعقة
بهارات	1 ملعقة
جبنة	50 غرام
ماء	1 كوب



# مدرسة البيض

لكل شيء في الحده و عدده حتى لنص وها هي افواعد  
الاساسية لإعداد البيض!

## البيض المخفوق:

- 1 يد ب لوب في مقلاه على نار منخفضه
- 2 يكسر البيض في وعاء ثم يوضع في المقلاه مع العلب المسكر لتصبح قوامه ناعما و كريما
- 3 صاعه ريد و كريمه خلال عمله الطهي يقلل من درجة حراره البيض وهذا من شمه الحد من هلاله البيض وكذلك يصفى عنه مدقا عند

## البيض المقلي:

### بيض عيون

- 1 ينص ريد في مقلاه على نار متوسطه منخفضه
- 2 عندما تدوب يردده نصف البيض و يترك على النار يمدد ١ دقائق تقريبا حتى يمتدك بياضه  
مسكر في حين يترك الصفار لا يزال طريا

### بيض عيون مقبوس

- 1 يمدح نفس بخطوات الساعه حتى ينص في يناسبت بياض البيض جريدا ثم يترك على اوجهه لآخرى حتى يناسبت ينص تماما مع مردها بغطاء على مسكر لصفار

### بيض عيون على البحار

- 1 يد ب لوب في مقلاه على نار منخفضه
- 2 يكسر البيض في وعاء ثم يوضع في المقلاه و يمدح يصبح البيض بوضه فوقه يردد لمتنص بالمتنص
- 3 او يمكن كسر البيض في المقلاه مباشرة ثم صافه ملحقه صغيره من الماء ثم يعطى المقلاه
- 4 ينص البيض على البحار و يصبح سطحه جدد



## البيض المسلوق:

1. اغسل البيض جيدًا تحت ماء جارٍ.
2. ضع البيض في قدر مع ماء بارد.
3. اتركه ليغلي.
4. اتركه ليغلي لمدة 10 دقائق.
5. اتركه ليغلي لمدة 15 دقيقة.
6. اتركه ليغلي لمدة 20 دقيقة.
7. اتركه ليغلي لمدة 25 دقيقة.
8. اتركه ليغلي لمدة 30 دقيقة.
9. اتركه ليغلي لمدة 35 دقيقة.
10. اتركه ليغلي لمدة 40 دقيقة.

## البيض المسلوق بدون قشر:

1. خذ من بيض كبير ليضع خارجا ويدرر من صفه
2. مضاف صفه كغيره من الحل لي ماء السو ويجهز على نار هادئة
3. لا يجب مضافه الملح الى ماء السو لان الملح ينسب في عدم تجميع البيض منصف على حكةس بدل
4. في يده على الحماط
5. يكسر البيض في وعاء صغير ثم يضاف الى قدر الماء هو وسط

## أومليت:

1. مسخن اربعة في صفه على نار متوسطة بدرجة
2. اتركه ليغلي
3. يصب البيض في الصفه ثم يرجع اخرا، البيض نصفه قليلا ليدل نصفه البيض الى
4. يهر الصفه حتى يترك من اب اومليت عبر الاصح الصفه ثم يقلب على الناحية الأخرى
5. يمكن تقسيم الأومليت في عدة اسكاك حيث يمكن تقديمه دافئا كفا هو او يمكن بده شاة قلته من
6. الصفه لسحر سحلا استوائيا

## البيض العيون في الفرن:

1. يدهر قالب من اسير مطبو بالزبد ثم يكسر البيض في وعاء ثم يوضع في القالب
2. مضاف 2 صفه كغيره من انكرمه فوق البيض
3. يوضع البيض في الفرن على حمام ماء مدهن ويظهر لمدة 4 من 6 دقائق حتى يمتلئ بالبيض
4. البيض ينكس بغير صفار البيض عروق





شورية ونقلة

الأحد - الثلاثاء - الخميس

KSA 20:00

EGY 19:00

GMT 17:00

ولا بالأحلام

الجمعة - الثلاثاء - الخميس

22:00 KSA

20:00 EGY

19:00 GMT



بس على

www.1234TV | www.1234fest.com



R

reality



عاشق

الثلاث - الخميس

(8:30) KSA

15:30 GMT

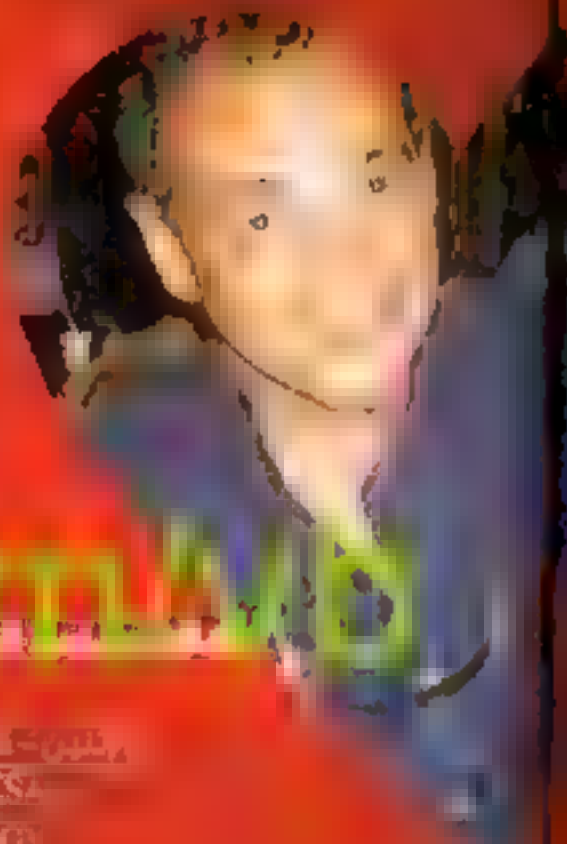
تسلم الأيادي

الثلاث - الأربعاء - الجمعة

22:00 KSA

21:00 EGY

19:00 GMT



# www.reality.com.eg



الثلاث - الخميس

18:00 KSA

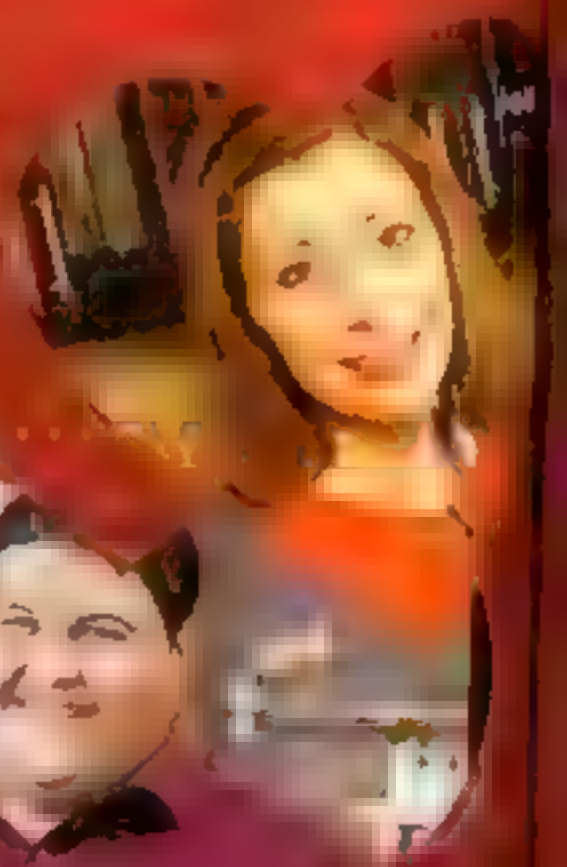
17:00 EGY

15:00 GMT

عاشق

17:00 EGY

15:00 GMT



عاشق

الثلاث - الخميس

20:00 KSA

19:00 EGY

17:00 GMT

عاشق

الثلاث - الأربعاء - الجمعة

20:00 KSA

19:00 EGY

17:00 GMT









# وصفات الخير لحوورية

لقد عادت حورية المطبخ مع وصفات الخير الجميلة التي يسيل لها اللعاب أن راحة الخير في  
لقرن هي واحدة من أروع الروائح في الحياة والخير يعتبر واحدا من مواهب حورية لأنها ما رسنه  
لسنوات عديدة ولقد علمتها إياه والدتها وهي دائما ما تذكر والدتها بصدق من التمديد

وتنسى حورية بكتلات وروائح جميلة على خير من حنان سحر واستفاد الخير

بصحة من السعد والفرح مع حافة حبيبها وأسماء السحر حاتم

إلها أبها ليست تعلمنا فقط عمل وخير الخير. ولكن تشمل

وصفاتها أيضا العديد من النماذج والإرشادات للحصول على

السعد من السعد والفرح مع حافة حبيبها وأسماء السحر حاتم

والسعد من السعد والفرح مع حافة حبيبها وأسماء السحر حاتم

والسعد من السعد والفرح مع حافة حبيبها وأسماء السحر حاتم

والسعد من السعد والفرح مع حافة حبيبها وأسماء السحر حاتم

والسعد من السعد والفرح مع حافة حبيبها وأسماء السحر حاتم

والسعد من السعد والفرح مع حافة حبيبها وأسماء السحر حاتم

والسعد من السعد والفرح مع حافة حبيبها وأسماء السحر حاتم



R

WWW.REWITY.COM

WWW.REWITY.COM

خير يا اللين الزنادي  
على السجل حليزولي مع  
العلماء طبع الحافة

www.rewity.com





# خبز الباجيت بالسמיד

لحم مف

استفاد من

المكونات  
لحم مف ٥٠٠ جم  
خبز الباجيت ٤ قطع  
بصل مفروم ١ كوب  
فلفل أسود ١ ملعقة صغيرة  
فلفل أحمر ١ ملعقة صغيرة  
زيت ١ ملعقة كبيرة  
ماء ١ كوب  
لحم مف ٥٠٠ جم  
خبز الباجيت ٤ قطع  
بصل مفروم ١ كوب  
فلفل أسود ١ ملعقة صغيرة  
فلفل أحمر ١ ملعقة صغيرة  
زيت ١ ملعقة كبيرة  
ماء ١ كوب

الخطوات  
١- يسخن الزيت في قدر على نار متوسطة.  
٢- يضاف اللحم المفروم ويقلب حتى يمتص الزيت.  
٣- يضاف البصل والفلفل ويقلب حتى يذبل.  
٤- يضاف الماء ويترك حتى يغلي.  
٥- يضاف الخبز الباقيت ويقلب حتى يمتص الماء.  
٦- يضاف الفلفل الأسود والفلفل الأحمر ويقلب حتى يمتص الفلفل.



THE UNIVERSITY OF CHICAGO





خبير بطحين

R

REWITY

الذرة

مغربية

نكهة

لتحسين صحة لردودك على السكر و البروتين

شعير

شعير

شعير

شعير

شعير

شعير



خبير الذرة

بالذرة



R

REWITT

# حبل بالسند والسحابة

حبل بالسند هو حبل مصنوع من  
الخشب الصلب، ويستخدم  
لربط السفن والسيارات  
والأثاث الثقيل. وهو  
متين وقوي، ويأتي  
بألوان مختلفة.

حبل بالسند هو حبل مصنوع من  
الخشب الصلب، ويستخدم  
لربط السفن والسيارات  
والأثاث الثقيل. وهو  
متين وقوي، ويأتي  
بألوان مختلفة.

1000 ملل حبل بالسند مصنوع من الخشب الصلب،  
ويستخدم لربط السفن والسيارات والأثاث الثقيل.

حبل بالسند هو حبل مصنوع من الخشب الصلب،  
ويستخدم لربط السفن والسيارات والأثاث الثقيل.

حبل بالسند هو حبل مصنوع من الخشب الصلب،  
ويستخدم لربط السفن والسيارات والأثاث الثقيل.





# خبز المارجريت بالزعترا الطازج



لحميرة	
مقادير	مقادير
1. دقيق	1. دقيق
2. ماء	2. ماء
3. خميرة	3. خميرة
4. ملح	4. ملح
5. زيت	5. زيت
6. زبدة	6. زبدة
7. سكر	7. سكر
8. بيضة	8. بيضة
9. لبن	9. لبن
10. فلفل أسود	10. فلفل أسود
11. فلفل أحمر	11. فلفل أحمر
12. فلفل أخضر	12. فلفل أخضر
13. فلفل أصفر	13. فلفل أصفر
14. فلفل بني	14. فلفل بني
15. فلفل أرجواني	15. فلفل أرجواني
16. فلفل وردي	16. فلفل وردي
17. فلفل أبيض	17. فلفل أبيض
18. فلفل أسود	18. فلفل أسود
19. فلفل أحمر	19. فلفل أحمر
20. فلفل أخضر	20. فلفل أخضر
21. فلفل أصفر	21. فلفل أصفر
22. فلفل بني	22. فلفل بني
23. فلفل أرجواني	23. فلفل أرجواني
24. فلفل وردي	24. فلفل وردي
25. فلفل أبيض	25. فلفل أبيض
26. فلفل أسود	26. فلفل أسود
27. فلفل أحمر	27. فلفل أحمر
28. فلفل أخضر	28. فلفل أخضر
29. فلفل أصفر	29. فلفل أصفر
30. فلفل بني	30. فلفل بني
31. فلفل أرجواني	31. فلفل أرجواني
32. فلفل وردي	32. فلفل وردي
33. فلفل أبيض	33. فلفل أبيض
34. فلفل أسود	34. فلفل أسود
35. فلفل أحمر	35. فلفل أحمر
36. فلفل أخضر	36. فلفل أخضر
37. فلفل أصفر	37. فلفل أصفر
38. فلفل بني	38. فلفل بني
39. فلفل أرجواني	39. فلفل أرجواني
40. فلفل وردي	40. فلفل وردي
41. فلفل أبيض	41. فلفل أبيض
42. فلفل أسود	42. فلفل أسود
43. فلفل أحمر	43. فلفل أحمر
44. فلفل أخضر	44. فلفل أخضر
45. فلفل أصفر	45. فلفل أصفر
46. فلفل بني	46. فلفل بني
47. فلفل أرجواني	47. فلفل أرجواني
48. فلفل وردي	48. فلفل وردي
49. فلفل أبيض	49. فلفل أبيض
50. فلفل أسود	50. فلفل أسود
51. فلفل أحمر	51. فلفل أحمر
52. فلفل أخضر	52. فلفل أخضر
53. فلفل أصفر	53. فلفل أصفر
54. فلفل بني	54. فلفل بني
55. فلفل أرجواني	55. فلفل أرجواني
56. فلفل وردي	56. فلفل وردي
57. فلفل أبيض	57. فلفل أبيض
58. فلفل أسود	58. فلفل أسود
59. فلفل أحمر	59. فلفل أحمر
60. فلفل أخضر	60. فلفل أخضر
61. فلفل أصفر	61. فلفل أصفر
62. فلفل بني	62. فلفل بني
63. فلفل أرجواني	63. فلفل أرجواني
64. فلفل وردي	64. فلفل وردي
65. فلفل أبيض	65. فلفل أبيض
66. فلفل أسود	66. فلفل أسود
67. فلفل أحمر	67. فلفل أحمر
68. فلفل أخضر	68. فلفل أخضر
69. فلفل أصفر	69. فلفل أصفر
70. فلفل بني	70. فلفل بني
71. فلفل أرجواني	71. فلفل أرجواني
72. فلفل وردي	72. فلفل وردي
73. فلفل أبيض	73. فلفل أبيض
74. فلفل أسود	74. فلفل أسود
75. فلفل أحمر	75. فلفل أحمر
76. فلفل أخضر	76. فلفل أخضر
77. فلفل أصفر	77. فلفل أصفر
78. فلفل بني	78. فلفل بني
79. فلفل أرجواني	79. فلفل أرجواني
80. فلفل وردي	80. فلفل وردي
81. فلفل أبيض	81. فلفل أبيض
82. فلفل أسود	82. فلفل أسود
83. فلفل أحمر	83. فلفل أحمر
84. فلفل أخضر	84. فلفل أخضر
85. فلفل أصفر	85. فلفل أصفر
86. فلفل بني	86. فلفل بني
87. فلفل أرجواني	87. فلفل أرجواني
88. فلفل وردي	88. فلفل وردي
89. فلفل أبيض	89. فلفل أبيض
90. فلفل أسود	90. فلفل أسود
91. فلفل أحمر	91. فلفل أحمر
92. فلفل أخضر	92. فلفل أخضر
93. فلفل أصفر	93. فلفل أصفر
94. فلفل بني	94. فلفل بني
95. فلفل أرجواني	95. فلفل أرجواني
96. فلفل وردي	96. فلفل وردي
97. فلفل أبيض	97. فلفل أبيض
98. فلفل أسود	98. فلفل أسود
99. فلفل أحمر	99. فلفل أحمر
100. فلفل أخضر	100. فلفل أخضر



# خبر المشرق والاجتماعيات

العدد ١٠

العدد ١٠

العدد ١٠

العدد ١٠

العدد ١٠

العدد ١٠









نصرتی

نصرتی



نصرتی

www.rewity.com.pk

نصرتی



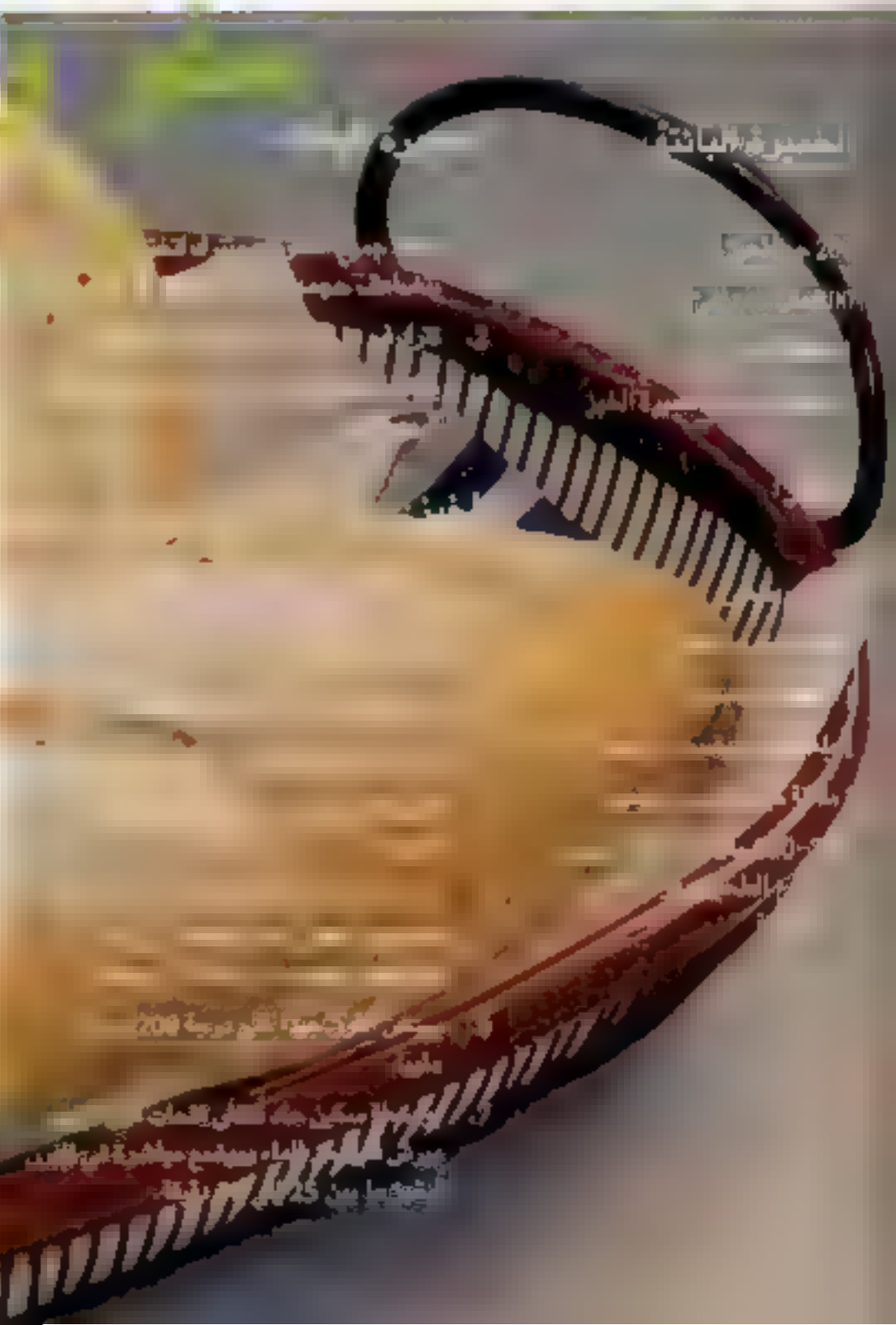


# خبز الدار

مقادير الطريقة

العدد	المقادير	الطريقة
1	1 كغ دقيق	1
2	1/2 كغ ماء	2
3	1/2 كغ زبدة	3
4	1/2 كغ سكر	4
5	1/2 كغ ملح	5
6	1/2 كغ خميرة	6
7	1/2 كغ ماء	7
8	1/2 كغ زبدة	8
9	1/2 كغ سكر	9
10	1/2 كغ ملح	10
11	1/2 كغ خميرة	11
12	1/2 كغ ماء	12
13	1/2 كغ زبدة	13
14	1/2 كغ سكر	14
15	1/2 كغ ملح	15
16	1/2 كغ خميرة	16
17	1/2 كغ ماء	17
18	1/2 كغ زبدة	18
19	1/2 كغ سكر	19
20	1/2 كغ ملح	20
21	1/2 كغ خميرة	21
22	1/2 كغ ماء	22
23	1/2 كغ زبدة	23
24	1/2 كغ سكر	24
25	1/2 كغ ملح	25
26	1/2 كغ خميرة	26
27	1/2 كغ ماء	27
28	1/2 كغ زبدة	28
29	1/2 كغ سكر	29
30	1/2 كغ ملح	30
31	1/2 كغ خميرة	31
32	1/2 كغ ماء	32
33	1/2 كغ زبدة	33
34	1/2 كغ سكر	34
35	1/2 كغ ملح	35
36	1/2 كغ خميرة	36
37	1/2 كغ ماء	37
38	1/2 كغ زبدة	38
39	1/2 كغ سكر	39
40	1/2 كغ ملح	40
41	1/2 كغ خميرة	41
42	1/2 كغ ماء	42
43	1/2 كغ زبدة	43
44	1/2 كغ سكر	44
45	1/2 كغ ملح	45
46	1/2 كغ خميرة	46
47	1/2 كغ ماء	47
48	1/2 كغ زبدة	48
49	1/2 كغ سكر	49
50	1/2 كغ ملح	50
51	1/2 كغ خميرة	51
52	1/2 كغ ماء	52
53	1/2 كغ زبدة	53
54	1/2 كغ سكر	54
55	1/2 كغ ملح	55
56	1/2 كغ خميرة	56
57	1/2 كغ ماء	57
58	1/2 كغ زبدة	58
59	1/2 كغ سكر	59
60	1/2 كغ ملح	60
61	1/2 كغ خميرة	61
62	1/2 كغ ماء	62
63	1/2 كغ زبدة	63
64	1/2 كغ سكر	64
65	1/2 كغ ملح	65
66	1/2 كغ خميرة	66
67	1/2 كغ ماء	67
68	1/2 كغ زبدة	68
69	1/2 كغ سكر	69
70	1/2 كغ ملح	70
71	1/2 كغ خميرة	71
72	1/2 كغ ماء	72
73	1/2 كغ زبدة	73
74	1/2 كغ سكر	74
75	1/2 كغ ملح	75
76	1/2 كغ خميرة	76
77	1/2 كغ ماء	77
78	1/2 كغ زبدة	78
79	1/2 كغ سكر	79
80	1/2 كغ ملح	80
81	1/2 كغ خميرة	81
82	1/2 كغ ماء	82
83	1/2 كغ زبدة	83
84	1/2 كغ سكر	84
85	1/2 كغ ملح	85
86	1/2 كغ خميرة	86
87	1/2 كغ ماء	87
88	1/2 كغ زبدة	88
89	1/2 كغ سكر	89
90	1/2 كغ ملح	90
91	1/2 كغ خميرة	91
92	1/2 كغ ماء	92
93	1/2 كغ زبدة	93
94	1/2 كغ سكر	94
95	1/2 كغ ملح	95
96	1/2 كغ خميرة	96
97	1/2 كغ ماء	97
98	1/2 كغ زبدة	98
99	1/2 كغ سكر	99
100	1/2 كغ ملح	100

[www.healthy.com/yb](http://www.healthy.com/yb)



## خبز الباجيت الكبير بالخميرة البائنة

الخبز الباجيت  
الكبير بالخميرة  
البائنة





حساب المدينين







صلي  
الداستون

[www.rewity.com](http://www.rewity.com)

كل سبت بين على فنافيت

17:00 KSA

16:00 EGY

14:00 GMT

سنو وايت

الداستون

و لوحدة

العدة الأولى لعي الطعم في اسرو ، دس

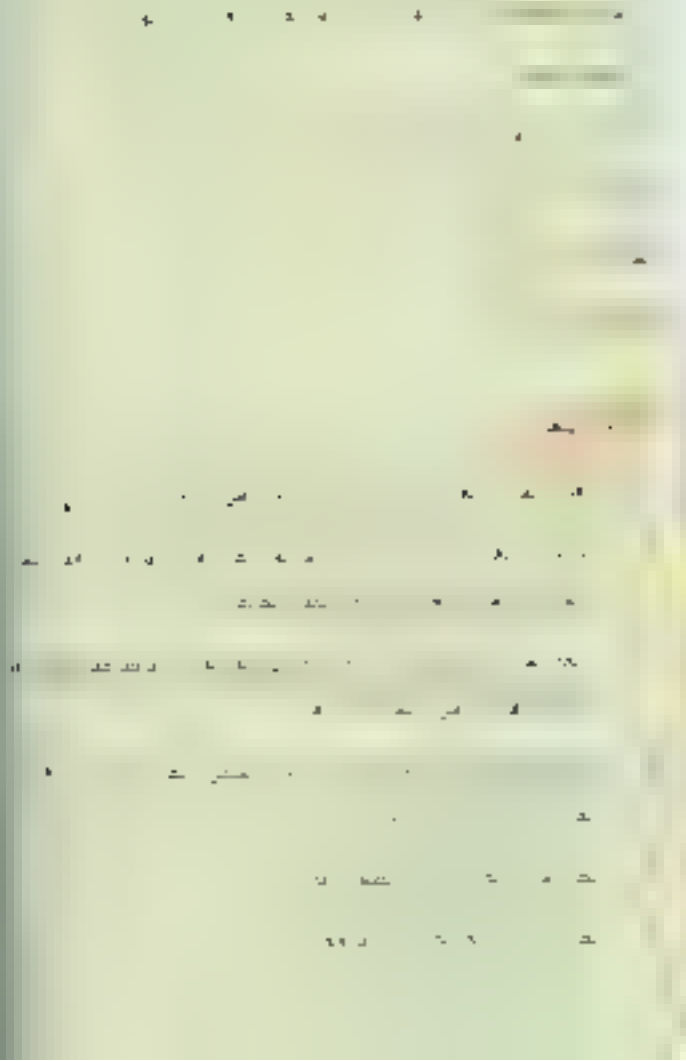
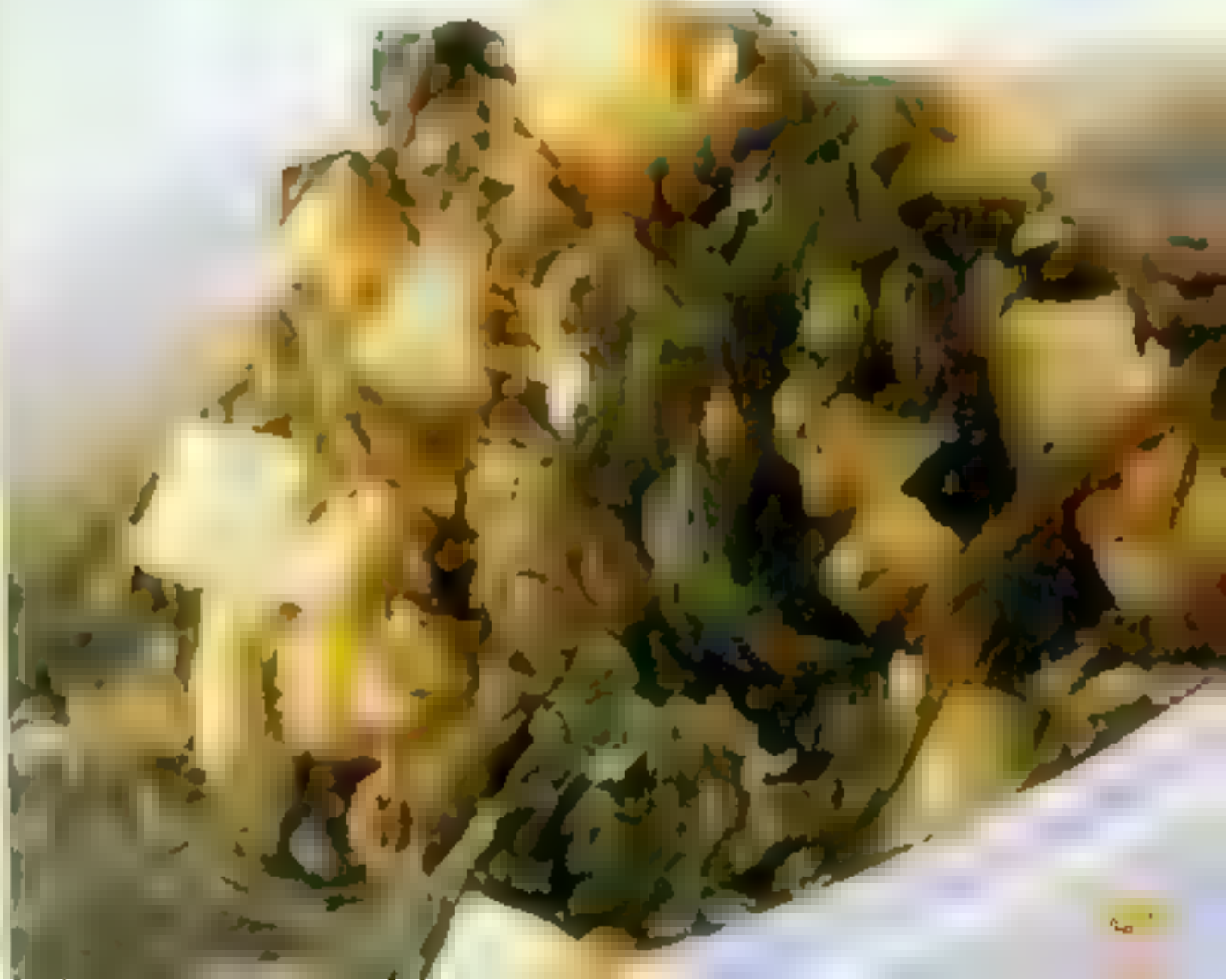


# طبخ من أمهات الكويت على الدرو

R  
REWITY



## العدس بالحامض





# البرغل بالخضروات



المقادير

7 كوب برغل خشن

1 كوب زيت زيتون

1 كوب خل

1 كوب ماء

1 كوب فلفل أخضر

1 كوب فلفل أحمر

1 كوب

1 كوب

1 كوب

1 كوب

تحتوي كل

1 كوب

1 كوب

1 كوب

1 كوب

1 كوب

1 كوب

1 كوب

1 كوب

WWW.REWITY.COM.AE

الآن في الأسواق و يمكنيات و جميع دول الخليج و مصر و ليبيا

كوب برغل خشن من محلات و سوبر ماركت



مطعم شركة محمد بن زايد

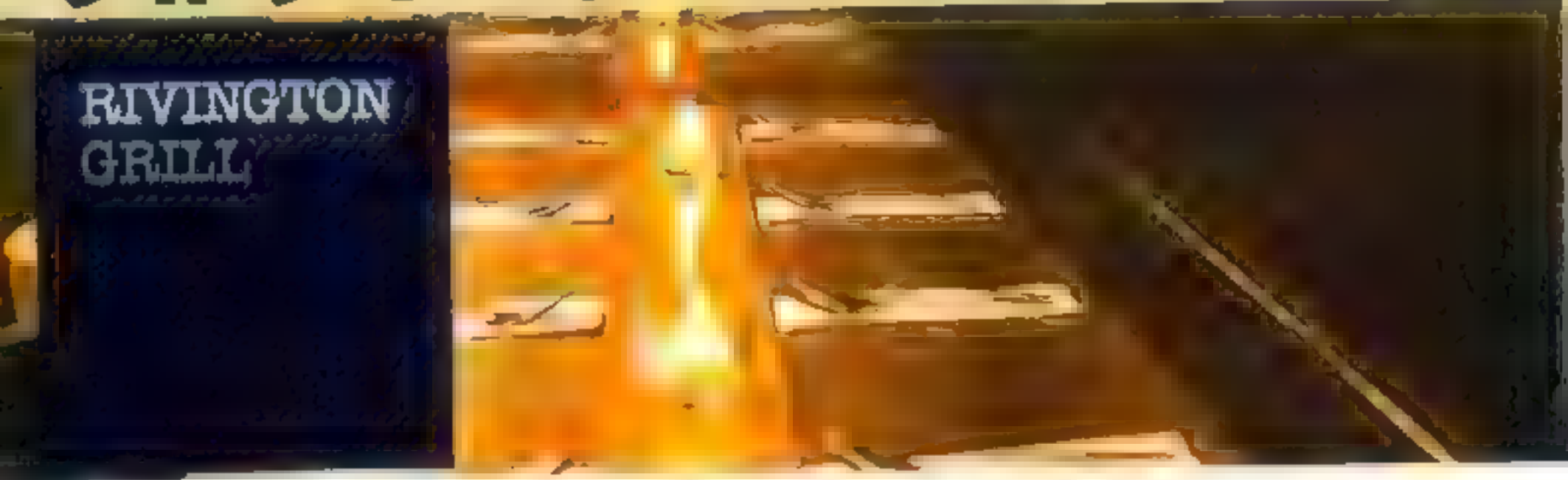
هاتف 965 22405012 فاكس 965 66948729

www.majidfood.com email: info@majidfood.com





# مطعم شهر فبرایر



مطعم ریفینجتون



REWITY

جریل



entity

R

١١٨



# الشيخك الحق الخطا بس الى

بمعرفة

لغيره

حسب اقلي

صوحن لنا در

لصاظر بمحور

لغيره

R

WWW.REWITY.COM



# سمك الهامور مع صوص الطماطم والبصل



سمك الهامور

لمقاد ٤

الزيت	١٠٠
البصل	١
الطماطم	١

صوص قيرح

بشر سمك

مسطح

١٠٠

١٠٠

١٠٠

(١) من زيت الطماطم

لطريق

الزيت	١٠٠
البصل	١
الطماطم	١
الزيت	١٠٠

سقط سمك

يوضع السمك في وسط طبق حديدى كنج حبه  
صوب صوص قيرح فوق السمك ومن حوته





www.rewity.com/vb

# أقراص سمك السالمون

الغذاء

صنوع

الغذاء

الغذاء

الغذاء

الغذاء

الغذاء

نظرة

أقراص السمك

لسمك

الغذاء

الغذاء

الغذاء

الغذاء

الغذاء

الغذاء

الغذاء













## الكتابة

## البريطانيون

القدس

## 9-599

القدس

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

[illegible]

مستطير مضلع

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

[illegible]

لکھتے

## الحفظ و مرور

[illegible]

صوبہ میں تحصیل

تقطيعاً من ليز

$\frac{1}{2}$ 
 $\frac{1}{2}$

نمبر ۱ - ۴۰۰ ۳۰۰ ۲۰۰ ۱۰۰

1.



# الإسقالوب مع الزهرة المهروسة والبنجر

مكونات

1. 1/2 كيلو إسقالوب

الزهرة

2. 1/2 كيلو بنجر

المحضر:

1. 1/2 كيلو بنجر دق في الخلاط مع قليل من الماء

2. 1/2 كيلو

3.

صوص الليمون

4. 1/2 كيلو

5. 1/2 كيلو بنجر دق في الخلاط مع قليل من الماء

الإسقالوب

6. 1/2 كيلو

7. 1/2 كيلو بنجر دق في الخلاط مع قليل من الماء

8. 1/2 كيلو

9. 1/2 كيلو بنجر دق في الخلاط مع قليل من الماء

10. 1/2 كيلو بنجر دق في الخلاط مع قليل من الماء

11. 1/2 كيلو بنجر دق في الخلاط مع قليل من الماء





# سمك القاروص مع الزبدة بالليمون

## المقادير

١- سمك قاروص ربة ابو حده ٢(٨) جم  
مع بعض من الاخصر والفسر والمطعم ثم  
نضع ونغمره بالسمك مسطحا

2(١) من سمك قاروص ربة ابو حده بالسمك ربة ابو حده  
مطعم

نضع بعض المطعم

3(١) من سمك قاروص ربة ابو حده

٤- سمك قاروص ربة ابو حده

٥- سمك قاروص ربة ابو حده

٦- سمك قاروص ربة ابو حده

٧- سمك قاروص ربة ابو حده

## لطريقة

## سمك القاروص

١- نضع سمك قاروص ربة ابو حده ونقطع في شويح  
مع بعض من المطعم

## اصطاف

## صوص الزبدة بالليمون

## نصف

١- سمك قاروص ربة ابو حده

٢- سمك قاروص ربة ابو حده

٣- سمك قاروص ربة ابو حده

٤- سمك قاروص ربة ابو حده

٥- سمك قاروص ربة ابو حده

١- سمك قاروص ربة ابو حده

٢- سمك قاروص ربة ابو حده





# أليس كريم مع مقر السكر

rewity

سابق  
مقر

## الواح الشوكولاتة أليس كريم

100 جرام سوكو 100 مل صفاة

## أليس كريم مقرمشات السكر

100 جرام سوكو 100 مل صفاة

## صوص لشوكولاتة الداكنة

100 جرام سوكو 100 مل صفاة

250 مل سوكو 100 مل صفاة

100 مل سوكو 100 مل صفاة

## أليس كريم مقرمشات السكر

أليس كريم المقرمشات السكر في التلاحة بعد نصف ساعة يصبح ناعا ثم يوضع في وعاء صاف فيه السكر ويضع شوكولاتة صفاة أليس كريم مع تقطيعه بسلك

## صوص الشوكولاتة الداكنة

لصريفه

## مقرمشات السكر

سابق



# خلطة إيتون بالفراولة

www.rewity.com

www.rewity.com

www.rewity.com

تحتوي الخلطة على  
شمارل الفواكه وشمس  
فيها لينة حوالي 40 دقيقة  
التي من خلال الطبخ، الفواكه  
المسماة بالزاد بدرجة حرارة الفرن  
الباردة الجاف بالدرجة المنخفضة  
التي

التقنية

الفرد الواحد

الوقت 30 دقيقة

المكونات 2 قطعة

مستوى 1000

الجانب

قطع المارينج الجاف

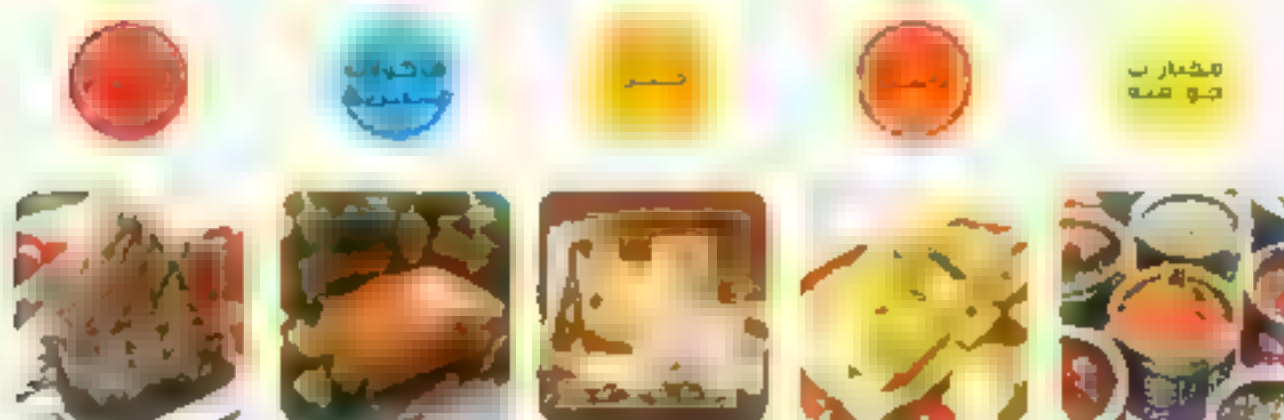
100 جم بيض البيض الطازج

100 جم سكر بودرة





## اكتشف روائع طهيك مع مكونات جورية



19339 خدمة الوصل

لنجريه تسوق فريدة. ترحب بكم في ٣ عمارات بدر  
٥٠٠ متر بعد كازمو طريق نظامية الدري بمعدى

$\gamma$  A  $\gamma$   $\Gamma$   $\Delta$   $\Sigma$



R

WWW.REWITY.COM

fatafeat

خطوة خطوة

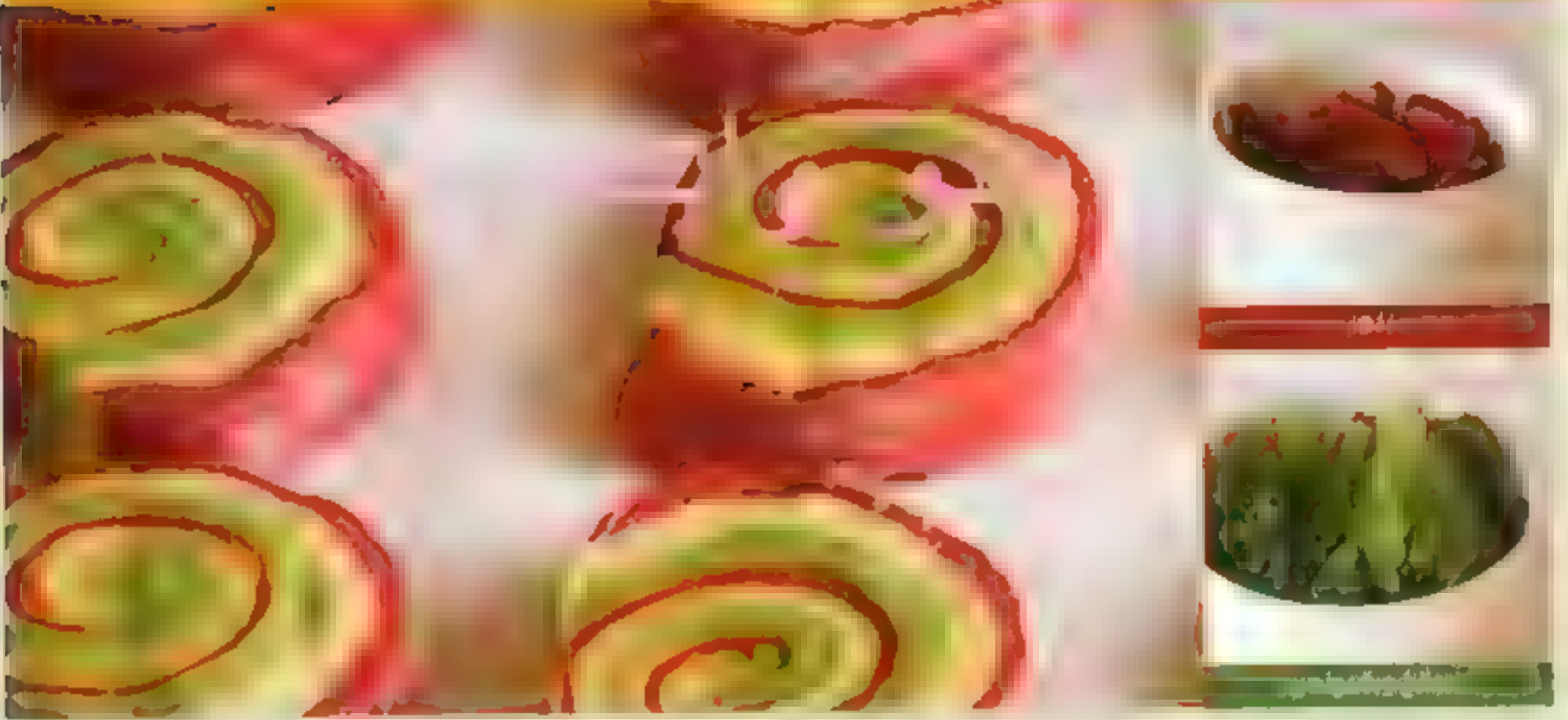
كذلك

# السوشي الحلو





# استخراج الألوان الطبيعية



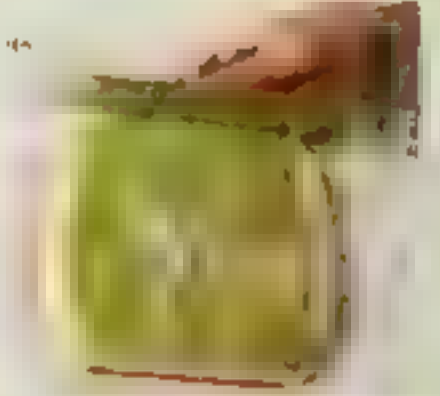
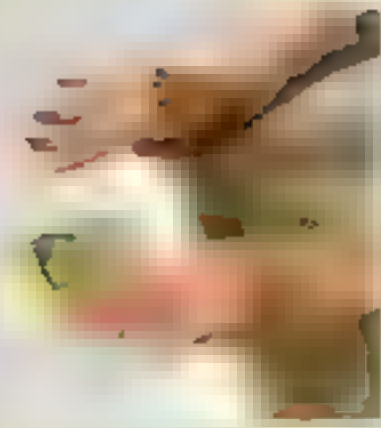












R  
WWW.RFWITY.COM



خطوة خطوة



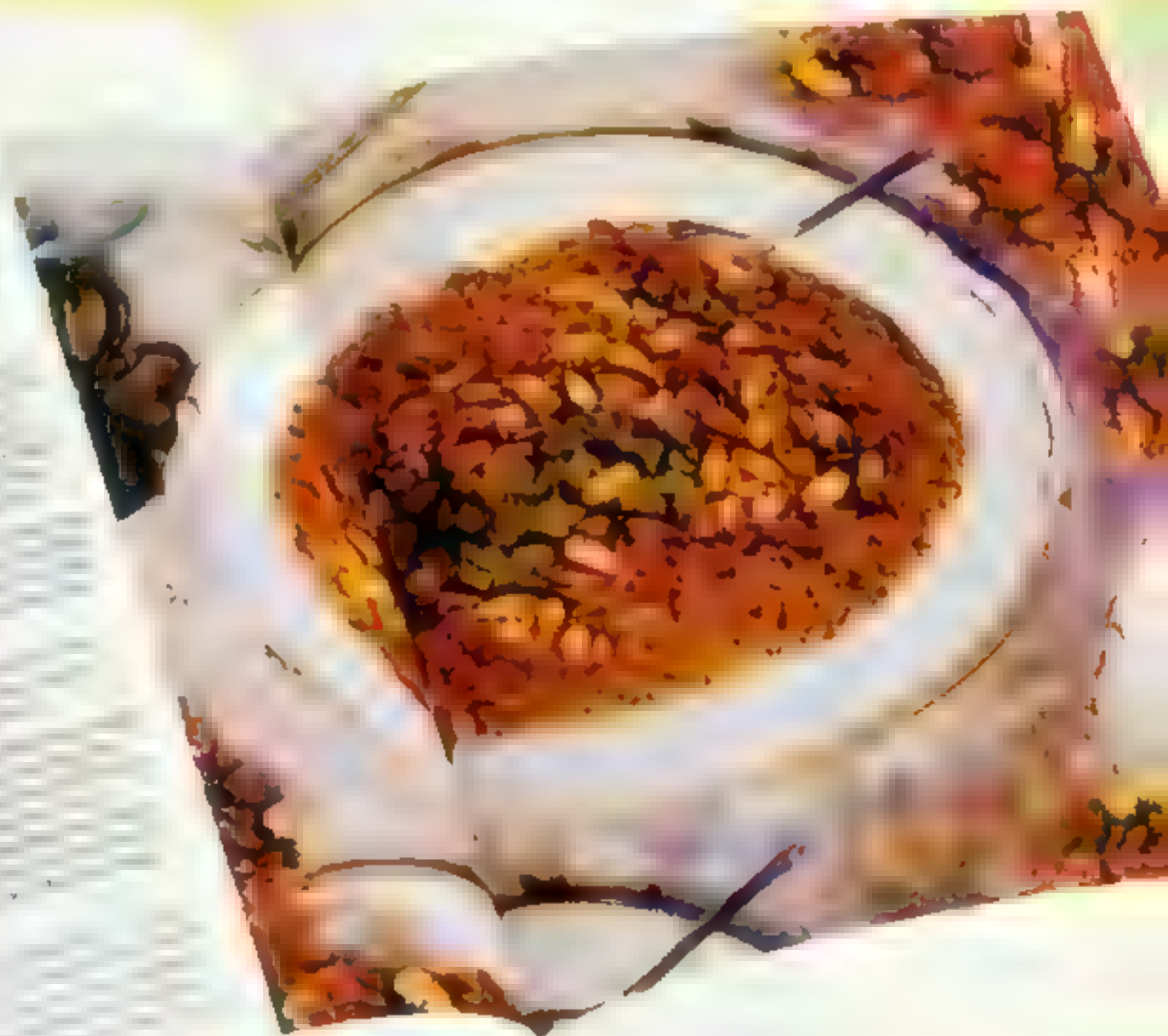
# نبذة عن كتاب



## مطبخ جدتي المصرية أطباق تقليدية وحلويات أصيلة

كتاب مطبخ جدتي المصرية، أطباق تقليدية وحلويات أصيلة، هو كتاب مطبخ مصري تقليدي، يحتوي على وصفات لأطباق تقليدية وحلويات أصيلة، وهو كتاب مطبخ مصري تقليدي، يحتوي على وصفات لأطباق تقليدية وحلويات أصيلة.

الكتاب يحتوي على وصفات لأطباق تقليدية وحلويات أصيلة، وهو كتاب مطبخ مصري تقليدي، يحتوي على وصفات لأطباق تقليدية وحلويات أصيلة. والكرامة ويذكر أيضا البواويل والأعشاب المذقية وليهزرت. وكذلك الأعشاب البطريركية والحصار وفي النهاية









R

RENTY



GELLA  
WILSON

7/8/2011

11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100



# كعكة المارينج والليمون

صنع 8 شرائح

1 جـم من الزبد اللين غير المملح

نشر معوية و حدة

4 بيضات، يفصل اساف من صفار

4 ملاعق من عصير الليمون

300 جـم بالاحصافه ابي منعه صغيره من اسكر المرحه

2 منعه صغير من الحند

100 جـم من بدقيق بشاري

نصف منعه صغيره من الكريمة

حده من

5 جـم من كريمة الحلقه

ملعقه صغيره من مسحوق الخمر (بيكنج باوور)

1 جـم من الليمون نوعيه جيده

1/4 منعه صغيره من بركر بوداب لصوص



## محتاج لك

1. جـم من الزبد اللين غير المملح

نشر معوية و حدة

4 بيضات، يفصل اساف من صفار

4 ملاعق من عصير الليمون

300 جـم بالاحصافه ابي منعه صغيره من اسكر المرحه

2 منعه صغير من الحند

100 جـم من بدقيق بشاري

نصف منعه صغيره من الكريمة

حده من

5 جـم من كريمة الحلقه

ملعقه صغيره من مسحوق الخمر (بيكنج باوور)

1 جـم من الليمون نوعيه جيده

1/4 منعه صغيره من بركر بوداب لصوص

1. جـم من الزبد اللين غير المملح

نشر معوية و حدة

4 بيضات، يفصل اساف من صفار

4 ملاعق من عصير الليمون

300 جـم بالاحصافه ابي منعه صغيره من اسكر المرحه

2 منعه صغير من الحند

100 جـم من بدقيق بشاري

نصف منعه صغيره من الكريمة

حده من

5 جـم من كريمة الحلقه

ملعقه صغيره من مسحوق الخمر (بيكنج باوور)

1 جـم من الليمون نوعيه جيده

1/4 منعه صغيره من بركر بوداب لصوص



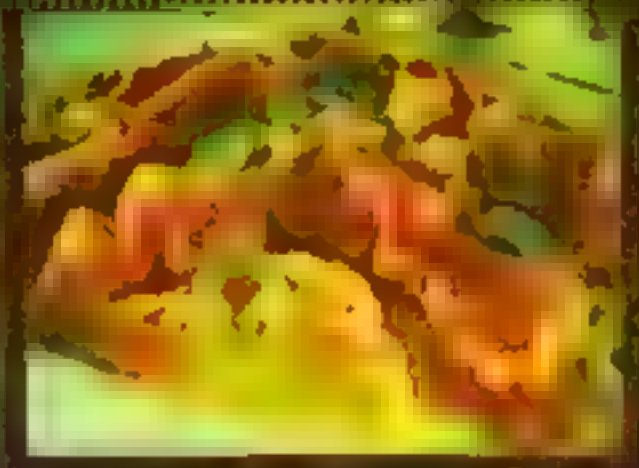






## مذکور السیاح المخصوصہ

اسم منقوع الموصلة: طارق القريشي  
 ركن التحصيل: 14-26 دقيقة  
 ركن الظهي: 26-30 دقيقة



## هـ حاج بالكريمة واللين

أسيم بنفوق الرضفة - أقال  
 رقة الكمبش: 08 - 10 دقيق  
 رقة الطيور: 08 - 10 دقيق









## روستو الدجاج بالخضروات

اسم مخترع الوصفة: إحسان سعيد  
وقت التحضير: 20-30 دقيقة  
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

### المقادير:

- 1 دجاجة مقطعة 4 أجزاء
- 1 بصلة كبيرة مقطعة في النصف
- 15 كوب خضروات مختلفة
- 1 علبة ذرة حلوة
- زيت و زبد قليل
- قليل اسود
- زهر
- ملح
- سكر
- شوربة دجاج
- عصا خضار
- كرفس
- كسبرة خضراء

### الطريقة:

1. تغسل أجزاء الدجاج جيدا وتنظف بالدقيق والملح وتبل.
2. يسخن الزيت والزبد جيدا في وعاء وتحمر فيه الدجاجة على الوجهين.
3. تضاف أجزاء الدجاجة جانبا.
4. تحمر البصلة مكان الدجاج حتى تذبل مع إضافة ملح وسكر.
5. تضاف باقي الخضروات إلى البصلة وتحمر حتى تذبل.
6. تضاف الخضروات وتضاف الشوربة والدجاج مرة ثانية وتترك لتضج.
7. تضاف الأعشاب وتقدم ساخنة.



## دجاج بصوص الكريمة

اسم مخترع الوصفة: راندا  
وقت التحضير: 05-10 دقيقة  
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

### المقادير:

- 4 قطع صدور دجاج منزلية ومقطعة شرائح
- 5 فصون ثوم مفروى
- كوب كريمة طبخ
- ملح وفلفل
- خبثان مطحون
- بهارات
- زيت ذرة

### الطريقة:

1. يسخن الزيت ثم يضاف إليه الثوم ويقلب.
2. تضاف قطع الدجاج وتقلب جيدا ثم يضاف إليها الملح والفلفل والتوابل وتترك حتى تحمر جيدا.
3. تضاف الكريمة بعد تمام التحميص وتترك لتغلي مرة واحدة.
4. تقدم مع الأرز الأصفر والسلطة.



## دجاج مخلي بالخوخ مع البطاطا المشوية

اسم مخترع الوصفة: بندر  
وقت التحضير: 05-10 دقيقة  
وقت الطهي: 10-20 دقيقة

### المقادير:

- 1 دجاجة منزلية بالجلد
- عصير 1 برتقالة
- خل حسب التذوق
- ملح
- فلفل اسود
- شرائح خوخ
- زيت زعفران
- زبد

### الطريقة:

1. يبل الدجاج من فترة سابقة بخل العنب والملح والفلفل الأسود وقليل من عصير البرتقال (ساعتان على الأقل).
2. يوضع الدجاج على النار ويسوى مع خلطة التتبيلة لمدة 8 دقائق على كل وجه.
3. يضاف الخوخ ليتكسب الدجاج معه النكهة.
4. في هذه الأثناء توضع حبات من البطاطا الصغيرة لتضج في المايكرويف لمدة 5 دقائق.
5. توضع في طبق التقديم مع الدجاج البطاطا وشرائح الخوخ المشوية.



تواصل معنا:

الإرسال واستفساراتكم (مرفقة بحسوة): [www.fatafeat.com](http://www.fatafeat.com)

للإعلان: [a.mag@fatafeat.com](mailto:a.mag@fatafeat.com)

استئلة عن الوصفات: [g.mag@fatafeat.com](mailto:g.mag@fatafeat.com)

للحصول على معلومات عن الأكاديمية: [academy@fatafeat.com](mailto:academy@fatafeat.com)

## جميع الوصفات مضمونة النجاح وستجلب المديح في كل مرة

فتحنا باب الاشتراكات السنوية لمجلة فتافيت

لمزيد من العلومات، زوروا موقعنا الآن

[www.fatafeat.com/mag](http://www.fatafeat.com/mag)

أو راسلونا على

[s.mag@fatafeat.com](mailto:s.mag@fatafeat.com)







i love

سنو وایت







للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا  
[www.rewity.com/vb](http://www.rewity.com/vb)



للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا  
[www.rewity.com/vb](http://www.rewity.com/vb)



للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا  
[www.rewity.com/vb](http://www.rewity.com/vb)